

MicroPatent® Family Lookup

Stage 1 Patent Family - "Complex"				Priorities and Applications			
CC	Document Number	KD	Publication Date	CC	Application or Priority Number	KD	Application or Priority Date
<input type="checkbox"/>	AT 227265	T	20021115	AT 99115818	T	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	DE 69903778	D1	20021212	DE 69903778	A	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	DE 69903778	T2	20030717	DE 69903778	T	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	EP 0982295	A2	20000301	EP 99115818	A	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	EP 0982295	A3	20000531	EP 99115818	A	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	EP 0982295	B1	20021106	EP 99115818	A	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	ES 2187105	T3	20030516	ES 99115818	T	19990811	
				CH 171898	A	19980821	
<input type="checkbox"/>	JP 2000095753	A	20000404	JP 23423599	A	19990820	
				CH 171898	A	19980821	
	<i>EP 2000-95753</i>						
<input type="checkbox"/>	US 6129941	A	20001010	US 37390699	A	19990813	
				CH 171898	A	19980821	

9 Publications found.

Information on the left side of the table relates to publication number, kind, and date; information on the right

covers the corresponding application and priority data for each publication.

Legend: CC=Country Code KD=Kind (Publication kind can differ from application/priority kind.)

Copyright © 2004, MicroPatent, LLC. The contents of this page are the property of MicroPatent, LLC including without limitation all text, html, asp, javascript and xml. All rights herein are reserved to the owner and this page cannot be reproduced without the express permission of the owner.

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2000-95753

(P2000-95753A)

(43)公開日 平成12年4月4日(2000.4.4)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テマコード(参考)
C 0 7 C 323/10		C 0 7 C 323/10	
A 2 3 C 9/133		A 2 3 C 9/133	
	9/156		9/156
A 2 3 G 3/00		A 2 3 G 3/00	
	3/30		3/30

審査請求 未請求 請求項の数9 O L (全 8 頁) 最終頁に続く

(21)出願番号	特願平11-234235	(71)出願人	390009287 ファイルメニツヒ ソシエテ アノニム FIRMENICH SOCIETE A NONYME スイス国 ジュネーヴ 8 ルート デ ジュネ 1
(22)出願日	平成11年8月20日(1999.8.20)	(72)発明者	ジーナ ドロテア エッシャー スイス国 コンフィグノ ラムブ ド シ ャヴァン 12
(31)優先権主張番号	1 9 9 8 1 7 1 8 / 9 8	(72)発明者	マティイス ヴァン ド ヴァール スイス国 ラコネックス シュマン ド ムウユセ 2
(32)優先日	平成10年8月21日(1998.8.21)	(74)代理人	100061815 弁理士 矢野 敏雄 (外2名)
(33)優先権主張国	スイス (CH)		

(54)【発明の名称】 エーテル化合物、香料組成物、香料賦与製品、風味組成物、風味付けされた製品および芳香または風味特性を賦与、改良、増加または改質する方法

(57)【要約】

【課題】 クラリーセイジの強い香りを生じる化合物を提供する。

【解決手段】 一般式 (I) :

【化1】

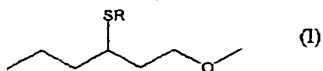


(式中、Rは水素原子またはアセチル基を表す)で表される化合物。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 一般式(1)：

【化1】



(式中、Rは水素原子またはアセチル基を表す)で表される化合物。

【請求項2】 1, 1-メトキシ-3-ヘキサチオールである請求項1記載の一般式(1)で表される化合物。

【請求項3】 活性成分として請求項1または2記載の化合物を含有する香料組成物または香料賦与製品。

【請求項4】 香水、コロン、石けん、シャワージェルまたは浴用ジェル、シャンプーまたは他のヘアケア製品、化粧品、ボディデオドラントまたは空気消臭剤、洗剤または繊維柔軟剤または家庭用品の形の請求項3記載の香料賦与製品。

【請求項5】 前記活性成分の濃度が香料組成物または香料賦与製品の全重量に対して1ppmから1%までである請求項3記載の香料組成物または香料賦与製品。

【請求項6】 活性成分として請求項1または2記載の化合物を含有する風味組成物または風味付けされた製品。

【請求項7】 果実を基礎とする食品または飲料、デザート、コンポートまたはフルーツジャム、ヨーグルト、アイスクリームまたは他の乳製品、チューイングガム、医薬品、スープまたはブイヨン、サイコロ状ブイヨン、ドレッシング、スナック、ソースまたは調理済み食品の形の請求項6記載の風味付けされた製品。

【請求項8】 請求項1記載の化合物の濃度が風味組成物または風味付けされた製品の全重量に対して0.005~5.0ppmである請求項6記載の風味組成物または風味付けされた製品。

【請求項9】 香料または風味成分として、香料組成物、香料賦与製品、風味組成物または風味付けされた製品に請求項1または2記載の化合物を添加することを特徴とする、香料組成物、香料賦与製品、風味組成物または風味付けされた製品の芳香または風味特性を賦与、改良、増加または改質する方法。

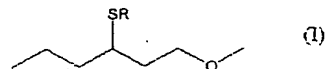
【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、香料および風味工業に関する。本発明は、より詳しくは、一般式(1)：

【0002】

【化2】



【0003】(式中、Rは水素原子またはアセチル基を

表す)で表される化合物および香料成分また風味成分としてのその使用に関する。

【0004】本発明のもう1つの対象は、一般式(1)で表される化合物の製造方法に関する。

【0005】

【従来の技術】出願人の認識によれば、一般式(1)のエーテルの合成は化学文献に言及または記載されてなく、その味覚または芳香に関する記載も見い出されない。

【0006】

【発明が解決しようとする課題】本発明の課題は、一般式(1)の化合物を提供することである。

【0007】

【課題を解決するための手段】意想外にも、一般式(1)の化合物が香料および風味工業にきわめて有効である芳香および官能的性質を有することが判明した。より詳しくは式(1)の化合物が、この化合物を香料または風味剤に配合した場合に、高度に希釈した場合でさえもきわめて自然な、特別に強い香りおよび風味を示し、従って典型的なかつ明らかな官能作用を付与する。

【0008】Rがアセチル基を表す式(1)の化合物、すなわちS-[1-(2-メトキシエチルブチル)エタンチオエートは、ツゲ、クロスグリに伴われる典型的な硫黄のノートおよびタマネギのノートを有する芳香を示し、この芳香はサルビアの香りを連想させる。

【0009】Rが水素原子を表す式(1)の化合物、すなわち1-メトキシ-3-ヘキサチオールは特に香料製造者および風味業者に評価され、従って本発明の有利な成分である。この化合物は硫黄の種類の芳香を発する。更にその香気はきわめて自然なグリーンの、および草の香りのノートを示し、クラリーセイジの香りを連想させると記載することができる。本願の発明者は1-メトキシ-3-ヘキサチオールが天然のクラリーセイジの成分であり、更にクラリーセイジの特徴の香気のかき物質であり、この香気的人工的再構成に不可欠であることを見出した。更にこの化合物は花のクラリーセイジの分野の典型的な芳香とこの植物の市販の芳香油の典型的な芳香との間に相違を生じる、実際に求められるノートを提供することが判明した。

【0010】実際にクラリーセイジの花はわずかな硫黄-グリーンノートを知覚できる芳香を発散する。この芳香は人間のわきの下の香りを連想させ、従ってわずかに不快感を与えるが、このノートと他の芳香のノートとの平衡によりこの花の特性が歓迎され、知覚され、従って典型的なクラリーセイジの芳香を形成する。他方で市販の芳香油は全体にこの硫黄のノートを有していない。

【0011】1-メトキシ-3-ヘキサチオールの天然の存在は、分別蒸留技術と液体およびガスクロマトグラフィーおよび質量分析の組み合わせにたどりつくきわめて複雑な方法により発見された。

【0012】Rが水素原子を表す式(1)の化合物は天然の状態、すなわちクラリーセイジから以下に示す反応式1で表される方法により単離される。

反応式1

クラリーセイジ $\xrightarrow{a)}$ オイル

1-メトキシ-3-ヘキサンチオールを含有する
第3フラクション

【0013】

【化3】

1-メトキシ-3-ヘキサンチオールを含有する
第1フラクション

$\downarrow c)$

1-メトキシ-3-ヘキサンチオールを含有する
第2フラクション

【0014】a) 水蒸気蒸留／ヘッドフラクション

b) 分別蒸留60~110℃/1.6×10³Pa

c) シリカでの中圧クロマトグラフィー

d) LiAlH₄/シリカでの中圧クロマトグラフィー
反応式1に示されるように、新たに切り取ったクラリーセイジの植物の水蒸気蒸留を実施し、ヘッドフラクションを収集し、所望の硫黄の芳香を発散するオイル16gを得る。前記オイルを低圧でテフロンで被覆したフィッシャー型カラムで分別蒸留する。すでに示された温度および圧力で得られるフラクションを中圧でLabor B型カラムで、溶離剤としてペンタン/ジエチルエーテル混合物を使用してクロマトグラフィーで処理した。たまたま、得られたフラクションがなお所望の化合物の質量分析による同定を阻止する生成物を含有したので、LiAlH₄処理、引き続き加水分解および再び前記のようなクロマトグラフィー工程が必要である。従ってわずかの生成物および所望の1-メトキシ-3-ヘキサンチオールを含有するなお複雑な化合物が得られ、これを引き続きガスクロマトグラフィー/質量分析のカップリング分析により同定することができる。

【0015】1-メトキシ-3-ヘキサンチオールは以下の特性を有する。

【0016】保持指数:1365 (Supercowa

x 10型極性カラム、長さ60m、内径0.25mm、T=80~240℃、等温、5分、5℃/分)

質量スペクトル: 148 (4)、116 (14)、114 (4)、88 (14)、83 (14)、82 (7)、71 (36)、67 (10)、58 (9)、55 (38)、47 (13)、45 (100)、41 (35)、NH₃の存在で化学的イオン化によりm/z=166 [M+NH₄]⁺でピークが得られた。

【0017】選択的に、前記の反応式中の工程d)の代わりに、特にメルカプタンのような生成物が残留するアガロース有機水銀ゲル下で、予め得られたフラクションの吸着を行った。10Mジクロロメタン溶液中での過剰の1,4-ジチオトレイトールを用いるアガロースの溶離により1-メトキシ-3-ヘキサンチオールを含有する最終フラクションを生じた。

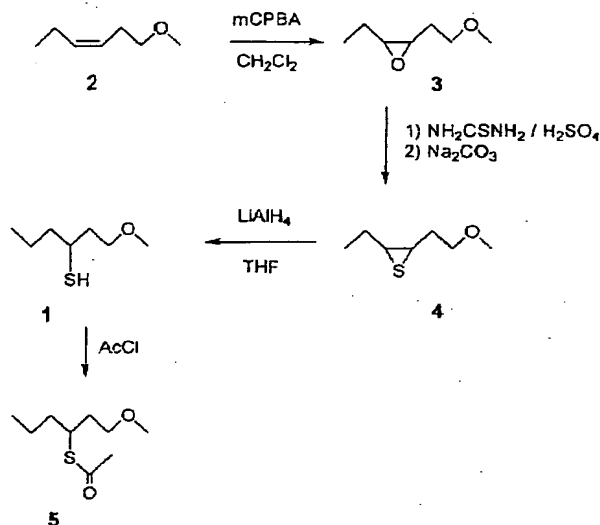
【0018】化合物の構造を質量スペクトルから推定し、合成により確認した。

【0019】エーテル(1)の製造は本発明のもう1つの対象である。以下の反応式により、合成をそれぞれ3工程(Rが水素原子である場合)、4工程(Rがアセチル基である場合)で実施する。

【0020】

【化4】

反応式2



【0021】mCPBA=m-クロロペル安息香酸
本発明の化合物を製造する方法は、シス-2-エチル-
3-(2-メトキシエチル)チラン(4)を還元して
1-メトキシ-3-ヘキサントール(1)を生じるこ
とを特徴とする。2-エチル-3-(2-メトキシエチ
ル)チラン(4)はチオウレアの存在で2-エチル-
3-(2-メトキシエチル)オキシラン(3)から製造
する。反応式2に示される合成中の中間生成物(3)お
よび(4)は新規である。

【0022】本発明の風味化合物の芳香および風味特性
は技術水準の見地から全体に予測されないものと思わ
れ、技術水準はこれらの化合物に関して全く言及してい
ない。

【0023】更に本発明のエーテル、すなわち1-メト
キシ-3-ヘキサントールが、特に薄い濃度で使用し
た場合に、クラリーセイジの香りの再構成にきわめて適
しているが、これらの化合物は意外にも、硫黄-草様
およびグリーンノートが求められる他の種類の香料また
は香料組成物にも有用である。例えば1-メトキシ-3-
ヘキサントールが特に添加される場合に、クラリー
セイジを連想させる十分に認識される天然の意味およ
び発散を獲得する草-芳香調の香料または香料組成物が
言及される。一般的には本発明の化合物は、促進剤とし
て、すなわち所定の化合物の全体の印象を増強および改
良できる、従ってこの組成物の芳香特性を概説およびま
とめることができる化合物として使用した場合に、香料
組成物または香料にきわめて適している。

【0024】すなわち1-メトキシ-3-ヘキサントール
が、純粋な状態でおよびクラリーセイジ中に存在す
るほかの物質から分離した場合に、全体として思いがけ
ない、すでに記載したように、多くの場合に天然のクラ
リーセイジオイルで得られるものと明らかに異なる芳香

および風味効果を生じるために広い範囲の濃度で使用で
きることが判明した。

【0025】本発明のエーテルは現代の香料のほとんど
すべての分野に適している。すぐれた香料、すなわち新
規のおよび本来の芳香効果が得られる香水およびコロ
ンの製造への適用が言及される。

【0026】式(1)の化合物は機能的な香料製品に、
すなわち香料石けん、シャワージェルまたは浴用ジェ
ル、シャンプー、ボディーデオドラント、発汗抑制剤、
空気芳香剤、織物処理用の液体または固体の洗剤、食器
または種々の表面の洗剤組成物または清浄剤製品または
化粧品に使用することができる。

【0027】これらの適用において、本発明の化合物は
単独で、および他の香料成分、または香料工業に一般に
使用される溶剤または添加剤と混合して使用することが
できる。これらの同時使用成分の特性および多様性は、
完全でなくてもここで更に詳しく説明する必要がない。
実際には当業者は香料付けされる製品の性質および探求
される嗅覚効果により選択することができる。これらの
香料同時使用成分には、アルコール、アルデヒド、ケト
ン、エステル、エーテル、アセテート、ニトリル、テル
ペン炭化水素、複素環の窒素または硫黄を含有する化合
物のような種々の化学的基および天然または合成の芳香
油が属する。これらの成分の多くは、S. Arctander, Perfume and Flavor Chemicals, 1969, Montclair, New Jersey, USAまたはその最新の文献または他の
同様の文献のような参考文献に記載されている。

【0028】本発明の化合物が前記の種々の製品に配合
される割合は広い範囲の値で変動する。これらの値は芳
香付けされる製品の特性および探求される嗅覚効果およ
び本発明の化合物が香料同時成分、この技術で一般に使

用される溶剤または添加剤との混合物で使用される場合の所定の組成物中の同時使用成分の特性に依存する。

【0029】一般的な方法により、本発明の化合物はその強い芳香の影響により、少量で、典型的にはきわめて高度に希釈して使用する。

【0030】例えば、配合される香料組成物の重量に対して、1 ppm～1重量%、有利には10 ppm～0.1重量%のこれらの化合物の濃度が典型的に使用される。これらの化合物が前記の消費製品の芳香付けに直接適用される場合は、これより低い濃度を使用してもよい。

【0031】本発明の化合物は風味の分野に、すなわち風味組成物および食品または、例えば飲料に味覚および感触を賦与するために有用である。

【0032】この風味は典型的には庭のハッカタイプのハッカ調と組み合わせた珍しい果実の特徴的な味覚を連想させる。特に1-メトキシ-3-ヘキサントール（1）の味覚はグレープフルーツを連想させ、その全体的に官能性の印象はフルーティ・グリーンおよびエキゾチックと記載することができる。

【0033】前記の特性により、本発明の化合物は、果物を基礎とする食品および飲料、デザート、コンポートおよびフルーツジャム、ヨーグルトおよび他の乳製品、アイスクリーム、チューイングガムまたは医薬品のような果物の味覚を必要とする製品の風味付けにきわめて適している。

【0034】エーテル（1）を、典型的な肉の味覚を増強し、全体の印象を完成するために、味のよい風味料、特に肉の風味料に使用することができる。この種の適用の限定されない例にはスープ、ブイヨン、サイコロ状ブイヨン、ドレッシング、スナック、ソースまたは調理済み食品が含まれる。

【0035】これらの適用において、本発明の化合物は、配合される食品に対して、典型的には0.005～

¹H-NMR: 1.13(t, J=6.2, 3 H-C(6)); 1.55(ABX₂Z, 2 H-C(5)); 1.79(ABX₂Z, 2 H-C(2)); 2.90(m, H-C(4)); 3.05(m, H-C(3)); 3.37(s, H₃CO); 3.54(dxd, J₁=5.0, J₂=5.0, 2 H-C(1)).

¹³C-NMR: 10.49(q, C(6)); 21.23(t, C(5)); 28.39(t, C(2)); 54.82(d, C(3)); 58.15(d, C(4)); 58.81(q, C₂H₅O); 70.09(t, C(1)).

MS: 129(1, M⁺-1), 115(1), 99(4), 85(26), 72(16), 67(12), 59(26), 45(100), 41(68).

【0040】b) シス-2-エチル-3-(2-メトキシエチル)チラン（4）

a) で得られたエポキシド24.9 gを冷水/濃縮H₂SO₄（約12:1）混合物中のチオウレア14.5 gの溶液に滴加した。添加後室温で15時間溶液を攪拌した。その後反応媒体を氷水に注ぎ、Na₂CO₃を用いてpH値を10に調節した。その後混合物を40分で40℃に

5.0 ppm、有利には0.01～2.0 ppmの次元の濃度で使用される。前記化合物を消費製品に配合される濃縮した風味料または風味付け組成物に使用する場合は、これより高い濃度を選択することができる。

【0036】本発明の化合物（1）は消費製品、香料基材または濃縮物、更に風味製剤および組成物の香りまたは味覚を賦与し、改良し、増加し、または改質することを可能にする。言い換えると、これらの化合物は、これらの製品にその特徴的な芳香および味覚特性を賦与し、場合により、配合される製品および組成物の本来の芳香および味覚特性を改質および/または改良することができる。これらの製品は消費者により魅力的になり、増加した芳香および/または味覚の影響を有する。

【0037】

【実施例】本発明を以下の実施例により詳細に説明する。その際略号はこの分野で一般に用いられているものを表し、温度は℃で示す。NMRスペクトル値（化学的変位δ）はppmで表し、標準としてTMSに関する。

【0038】例1

1-メトキシ-3-ヘキサントールの合成

a) シス-2-エチル-3-(2-メトキシエチル)オキシラン（3）

(Z)-1-メトキシ-3-ヘキセン27.4 gをジクロロメタン（850 ml）に溶解し、10℃に冷却した。1.05当量に相当する約70%m-クロロペル安息香酸6.2 gを少量ずつ添加した。混合物を15時間反応させ、引き続き抽出漏斗に移し、ここでNaOH水溶液で洗浄し、その後水で中性に洗浄した。Na₂SO₄上で有機層を分離し、乾燥した後で、残留物を、51～52℃および1.5×10³ Paで長さ5 cmのビグラーラム上で蒸留し、無色の液体の形で所望の化合物24.9 g（80%）が得られ、これは以下の分析値を示す。

【0039】

【数1】

加熱し、反応を終了した。得られた溶液をエーテルを用いて抽出し、中性に洗浄し、乾燥し、濃縮した。69～73℃および1.5×10³ Paでの粗製生成物の蒸留により純粋の所望の生成物25 g（90%）が得られ、これは以下の分析値を示す。

【0041】

【数2】

$^1\text{H-NMR}$: 1.05(t, $J=6.2$, 3 H-C(6)); 1.52(m, 1 H-C(5)); 1.67(m, 1 H-C(2)); 1.88(m, 1 H-C(5)); 2.20(m, 1 H-C(2)); 2.95(m, H-C(4)); 3.09(m, H-C(3)); 3.38(s, H_2CO); 3.57(m, 2 H-C(1)).

$^{13}\text{C-NMR}$: 13.79(q, C(6)); 24.45(t, C(5)); 31.06(t, C(2)); 38.94(d, C(3)); 43.36(d, C(4)); 58.81(q, CH_3O); 72.32(t, C(1)).

MS: 148(0.5, $\text{M}^+ + 2$), 147(0.5, $\text{M}^+ + 1$), 146(7, M^+), 113(28), 101(2), 99(2), 81(20), 71(38), 67(13), 59(18), 45(100).

【0042】c) 1-メトキシ-3-ヘキサントール (1)

THF 50 ml 中の b) で得られたチオエポキシド 15 g の溶液を無水 THF 200 ml 中の LiAlH₄ 1.9 g の懸濁液に滴加した。溶液を 4 時間還流加熱し、その後室温で 15 時間反応させた。反応媒体を氷水に注ぎ、エーテルを用いて抽出し、有機層を分離し、10% HCl 水溶液、水および NaHCO₃ で洗浄した。Na₂SO₄ 上で乾燥し、溶剤を蒸留後、得られた粗製生成物を、

Lobar C カラム上で溶離剤としてヘキサン/ジエチルエーテル混合物を使用して分離した。分離に続いてガスクロマトグラフィーで処理した。所望の生成物のフラクションを、70℃および 1.5×10^3 Pa でバルブ・ツール・バルブ炉で蒸留することにより精製し、純粋な生成物 3.3 g (22%) が得られ、これは以下の分析値を示す。

【0043】

【数3】

$^1\text{H-NMR}$: 0.93(t, $J=6.2$, 3 H-C(6)); 1.38(d, HS); 1.6-1.4(m, 2 H-C(4), 2 H-C(5)); 1.65(m, 1 H-C(2)); 1.97(m, 1 H-C(2)); 2.94(m, H-C(3)); 3.34(s, H_2CO); 3.53(m, 2 H-C(1)).

$^{13}\text{C-NMR}$: 13.76(q, C(6)); 20.18(t, C(4又は5)); 37.58(d, C(3)); 38.82(t, C(2)); 41.47(t, C(4又は5)); 58.68(q, CH_3O); 70.30(t, C(1)).

MS: 150(0.5, $\text{M}^+ + 2$), 149(0.5, $\text{M}^+ + 1$), 148(6, M^+), 116(22), 114(10), 101(4), 88(26), 71(61), 67(14), 55(39), 47(12), 45(100), 41(34).

【0044】例2

S-[1-(2-メトキシエチル)ブチル]エタントエート

例1に記載されたと同様に製造した1-メトキシ-3-ヘキサントールから一工程で前記化合物を製造した。

【0045】無水ピリジン 2 ml 中の1-メトキシ-3-ヘキサントール 296 mg (2ミリモル)の氷冷および攪拌した溶液に、シリンジを介して塩化アセチル 280 μl (4ミリモル)を滴加した。混合物を室温に温め、夜通し攪拌した。その後水 (10 ml) で希釈した。有機物をジエチルエーテルで (40 ml で2回) 抽

出した。エーテル層を 2 NH₂SO₄ で (10 ml で3回)、NaHCO₃ 飽和溶液で (10 ml で1回) 洗浄し、引き続き NaCl 飽和溶液で (10 ml で1回) 洗浄した。無水 Na₂SO₄ 上で乾燥後、減圧下で溶剤を蒸発し、残留物を 130~140℃および 1.5×10^2 Pa で蒸留し、無色の液体として S-[1-(2-メトキシエチル)ブチル]エタントエート 320 mg (84.2%) が得られ、これは以下の分析値を示す。

【0046】

【数4】

$^1\text{H-NMR}$: 0.91(t, $J=6.2$, 3 H-C(4)); 1.38(m, 2 H-C(3)); 1.58(m, 2 H-C(2)); 1.80 及び 1.90(2m, 2 H-C(1')); 2.32(s, H_3CCO); 3.32(s, H_2CO); 3.42(m, 2 H-C(2')); 3.62(m, H-C(1)).

$^{13}\text{C-NMR}$: 13.87(q, C(4)); 20.00(t, C(3)); 30.75(q, CH_3CO); 34.72(t, C(1')); 37.30(t, C(2)); 41.49(d, C(1)); 58.65(q, CH_3O); 70.24(t, C(2')); 198.71(s, CH_3CO).

MS: 192(0.2, $\text{M}^+ + 2$), 191(0.2, $\text{M}^+ + 1$), 190(3, M^+), 147(41, $\text{M}^+ - \text{CH}_3\text{CO}$, S 同位体 サテライトとして), 115(19), 88(24), 71(47), 55(43), 47(8), 45(100), 43(98).

【0047】例3

芳香-シトラス、ウッディーラベンダータイプの香料の製造

以下の成分を混合することにより男性用香料を製造した。

【0048】

成分	重量部
アブサン芳香油	10
アリルアミルグリコレート	10

アスピック芳香油	100
ベルガモット芳香油	100
10% Cetalox (R) *	15
スフマレモン芳香油	50
4-シクロヘキシル-2-メチル-2-ブタノール	70
クマリン	10
1% α -ダマスコン*	10
ジヒドロミルセノール	100
10% エストラゴール*	25
10% ユージェノール*	25
Mayol (R)	20
10% パラ酸化物*	10
パチョリ油	70
10% Polysantol (R) *	40
サリチル酸ベンジル	250
10% ホワイトタイム油*	5
10% Zestover *	30
合計	950

* ジブロピレングリコール中で
Cetalox (R) : 8, 12-エポキシ-13, 14, 15, 16-テトラノルラブダン、Firmenich社、ジュネーブ、スイスのオリジナル製品
Mayol (R) : シス-7-p-メンタノール、Firmenich社、ジュネーブ、スイスのオリジナル製品
Polysantol (R) : (E)-3, 3-ジメチル-5-(2', 2', 3'-トリメチル-3'-シクロペンテン-1'-イル)-4-ペンテン-2-オール、Firmenich社、ジュネーブ、スイスのオリジナル製品
Zestover : 2, 4-ジメチル-3-シクロヘキセン-1-カルバルデヒド、Firmenich社、ジュネーブ、スイスのオリジナル製品
1-メトキシ-3-ヘキサントールそれぞれ0.005重量部、0.02重量部を前記の組成物に添加し、全部で1000重量部になるように、混合物にジブロピレングリコールを充填し、2つの新規組成物が得られた。
本発明の化合物が基材組成物と調和して結合していることが認められる。0.005%の低い濃度でさえもクラリーセイジタイプの知覚できる天然の芳香作用が提供される。

【0049】例4

クラリーセイジの再構成

以下の成分を混合することによりクラリーセイジの主成分により生じるクラリーセイジ調の芳香を有する人工の組成物を製造した。

【0050】

成分

重量部

ゲラニルアセテート

70

20	リナリルアセテート	6500
	ネリルアセテート	30
	10% シス-3-ヘキセノールアセテート*	5
	10% C9アルデヒド*	1
	ショウノウ	20
	(+)-カルボン	2
	10% Cetalox (R) *	10
	シトロネロール	10
	10% クマリン*	2
	1% ダマセノン*	20
30	ジブロピレングリコール	30
	ユーカリプトル	30
	ユージェノール	5
	ゲラニオール	40
	シトロネラ	20
	リナロール	1500
	10% メントン*	10
	Myroxyde (R)	50
	ネロール	20
	10% ネロール酸化物*	20
40	10% ビボル*	15
	テルピネオール	80
	10% ベンジルチグレート*	10
	合計	8500

* ジブロピレングリコール中で、

Myroxyde (R) : 6, 7-エポキシ-3, 7-ジメチル-オクタジエン、Firmenich社、ジュネーブ、スイスのオリジナル製品

この基材組成物に、1-メトキシ-3-ヘキサントールそれぞれ0.02重量部、0.06重量部を添加し、全部で1000重量部になるように、混合物にジブ

50

ピレングリコールを充填した。こうして2つの新規組成物が得られた。本発明の化合物の添加は基材組成物に典型的なクラリーセイジの香りを賦与し、天然のクラリー

セイジの芳香油の特徴的な調和を達成することを可能にした。この芳香作用は本発明の化合物0.06%を含有する組成物においてより著しかった。

フロントページの続き

(51)Int.Cl.⁷

識別記号

A 2 3 G 9/02

A 2 3 L 1/06

1/24

1/39

1/40

1/48

2/00

2/02

A 6 1 K 7/46

3 3 1

3 5 5

C 0 7 C 327/28

C 1 1 B 9/00

F I

A 2 3 G 9/02

A 2 3 L 1/06

1/24

1/39

1/40

1/48

2/02

A 6 1 K 7/46

C 0 7 C 327/28

C 1 1 B 9/00

A 2 3 L 2/00

テ-マコード (参考)

A

A

3 3 1

3 5 5 A

H

L

B